



Tortellacci rústicos de corzo

6-7'
TIEMPO DE COCCIÓN

MIN

3kg ?
POR CARTÓN

COP

CART

125g
SERVICIO

18

MES A -18 °C

Ficha de datos

+/- 15g
POR PIEZAS

%

35
RENDIMIENTO DE LA
PORCIÓN DESPUÉS DE LA
COCCIÓN

%

48
PORCENTAJE DE RELLENO



Ingredientes de la pasta

Sémola de trigo duro, harina integral de trigo sarraceno, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno

Carne de corzo guisada 82% (carne de corzo, pulpa de tomate, apio, zanahorias, cebolla, aceite de semillas de girasol, vino, sal, ajo, salvia, laurel, romero, bayas de enebro, pimienta), pan rallado, queso Grana Padano DOP.

Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 890 – Valor energético kcal 211 – Grasas g 4,1 de los cuales ácidos grasos saturados g 1,8 – Los hidratos de carbono g 26,2 de los cuales azúcares g 1,7 – Fibras g 4,7 – Proteínas g 15,1 – Sal g 1,34